TESCOM

一般家庭用

IH調理器

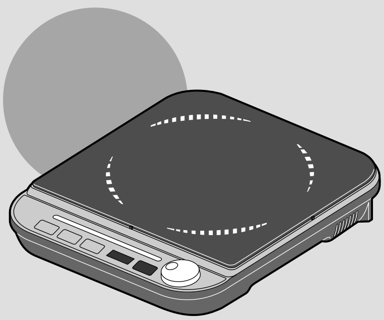
形名：TIH207

取扱説明書

保証書付き

保証書は、裏表紙に付いております。
販売店にて必ず記入を受け、大切に保管してください。

お買い上げありがとうございました。
ご使用になる前にこの取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくご使用ください。
お読みになった後はお使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



もくじ

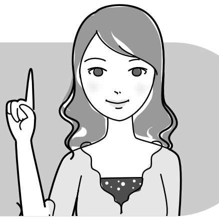












安全上のご注意

- ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぐためのものです。必ずお守りください。
- 注意事項は次のように区分しています。

⚠警告	誤った扱いをすると、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠注意	誤った扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

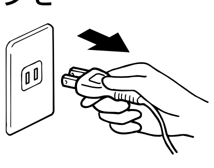
(発火注意)	△ 記号は、「警告」「注意」を促す内容があることをお知らせするものです。図の中に具体的な注意内容（左図の場合は発火注意）が描かれています。
(分解禁止)	⃠ 記号は、「してはいけないこと」の内容をお知らせするものです。図の中や付近に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
(電源プラグを抜く)	● 記号は、「しなければならないこと（強制）」の内容をお知らせするものです。図の中や付近に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く）が描かれています。

⚠警告

電源プラグを抜く

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜く。

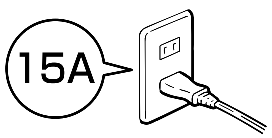
火災・感電の恐れがあります。



必ず守る

定格電流15A以上のコンセントを単独で使う。

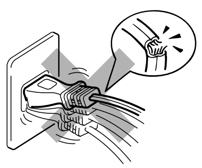
発火する恐れがあります。



禁止

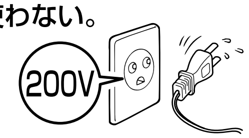
電源コードや電源プラグが傷んだ時は使わない。差し込みのゆるいコンセントは使わない。

火災・感電の恐れがあります。



交流100V以外で使わない。（日本国内専用）

発火する恐れがあります。



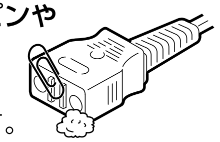
揚げもの調理はしない。

油の温度が上がり過ぎ、火災の恐れがあります。

必ず守る

マグネットプラグにピンやゴミを付着させない。

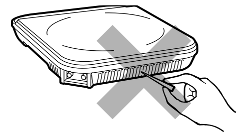
感電・ショート・発火の原因となります。



禁止

吸気口や排気口にピンやフォーク、針金などの金属物や異物を入れない。

火災・感電の恐れがあります。



子供だけで使わせない。幼児の手の届く所で使わない。

子供や幼児がやけどをする恐れがあります。



梱包のポリ袋は乳幼児の手が届く場所に置かない。

頭からかぶるなどをすると口や鼻をふさぎ、窒息する恐れがあります。

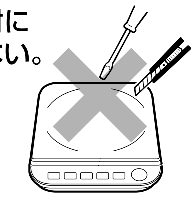
マグネットプラグをなめない。乳幼児が誤ってなめないようにする。乳幼児に誤ってなめさせない。

感電・けがの原因になります。

分解禁止

修理技術者以外は、絶対に分解・修理・改造をしない。

発火・感電の恐れがあります。



水ぬれ禁止

水につけない。水をかけない。

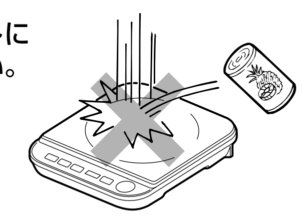
感電の恐れがあります。



禁止

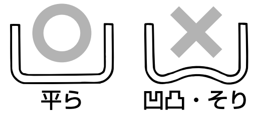
トッププレートに衝撃を加えない。

火災の恐れがあります。



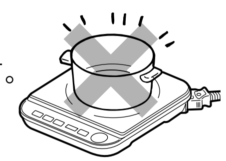
底に凹凸・そりのあるなべは使わない。

温度が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。



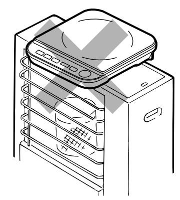
空だきをしない。

火災の恐れがあります。



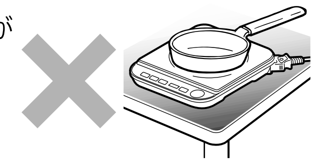
ガスレンジやストーブの上にのせて使わない。

火災の恐れがあります。



鉄板などの金属が埋めこまれたテーブルなどの上では使わない。

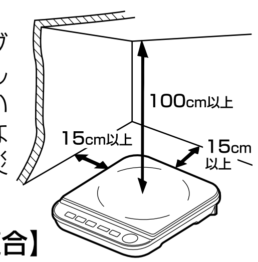
発火する恐れがあります。



必ず守る

可燃性の壁や棚がある場合は、下図の距離を離す。

じゅうたん・テーブルクロス（ビニール製）など、熱に弱いものの上では使わないでください。火災の恐れがあります。



【消防法　基準適合】

⚠注意

本体になべをのせたまま持ち運ばない。

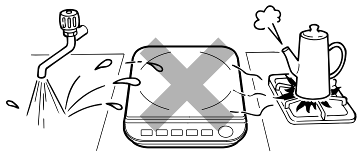
禁止

やけどをする恐れがあります。



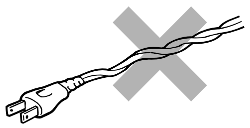
水のかかる所や火気の近くでは使わない。

火災・感電の恐れがあります。



ねじれが戻らなくなった電源コードは危険なため、使わない。

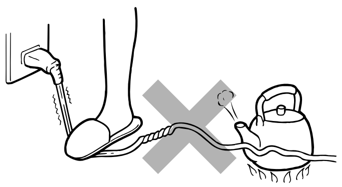
断線によりショート・感電の恐れがあります。



電源コードは下記のように扱わない。

- **無理に曲げない**
- **ねじらない**
- **引っ張らない**
- **重いものをのせない**
- **熱いものに近付けない**

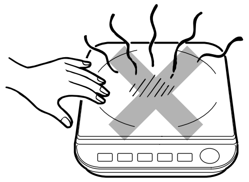
電源コードが傷む恐れがあります。



使用後、トッププレートは熱くなっているのでしばらくは手を触れない。

接触禁止

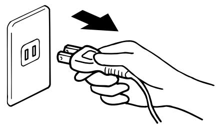
やけどをする恐れがあります。



コンセントから電源プラグを抜く時は、電源プラグを持って抜く。

必ず守る

電源プラグを傷める恐れがあります。



調理中はそばを離れない。

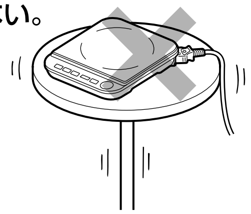
禁止

火災の恐れがあります。



不安定な所で使わない。

やけど・けがの恐れがあります。



他の器具（ガスコンロ）などであらかじめ加熱したなべ・フライパンなどを使わない。

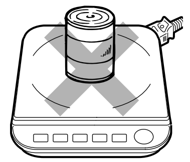
火災の恐れがあります。



トッププレートの上に缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものはのせない。アルミ箔やアルミシートなどを本体の下に敷かない。

禁止

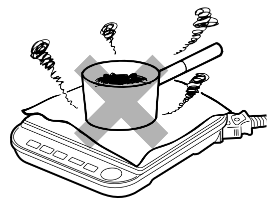
火災の恐れがあります。



なべの下に紙やよごれ防止シートなどを敷かない。

火災の恐れがあります。

ガラス・陶器・シリコンなどのよごれ防止シートを使うと、なべの温度を正しく検知できない場合があります。



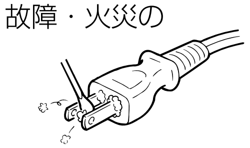
吸気口・排気口をふさがない。

必ず守る

火災の恐れがあります。

電源プラグのほこりなどは定期的にとる。

ほこりがついたまま使用すると、接触不良となり、故障・火災の原因となります。



マグネットプラグは本製品以外には使わない。また、類似のマグネットプラグを本製品には使わない。

禁止

マグネットプラグおよび本製品が破損する恐れがあります。

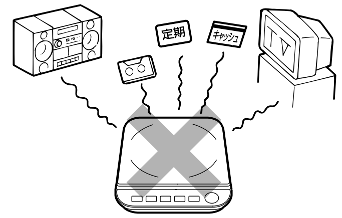
本製品は家庭用なので、業務用として使わない。

禁止

業務用として使用した場合は、著しく製品の寿命が縮まります。

磁力線が出ているため、磁気に弱いものなどを近づけない。

- **ラジオ・テレビなど（雑音の入る恐れがあります）**
- **キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど（記録が消える恐れがあります）**

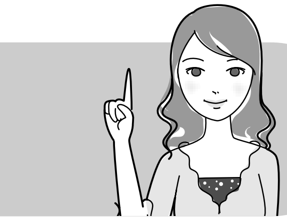


心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品を使う前に必ず医師に相談をする。

必ず守る

本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。

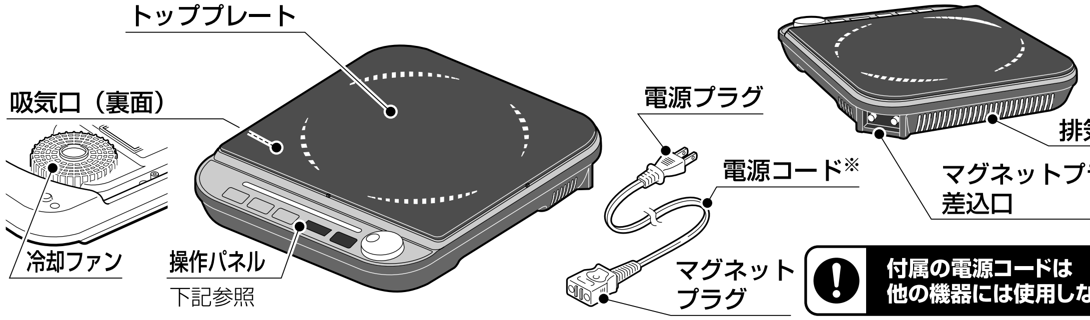




各部のなまえとはたらき

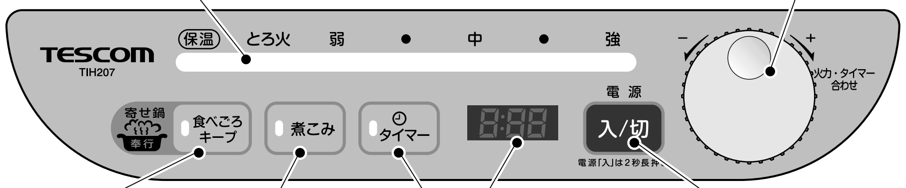
「※」の付いた部品はお取り寄せできます。お買い上げ販売店、または弊社「お客様ご相談窓口」へお問い合わせください。（16ページ参照）

本　体



付属の電源コードは他の機器には使用しない。

操作パネル



火加減・タイマー合わせダイヤル
火加減：保温・とろ火・弱〜強の7段階に調節できます。
タイマー：煮こみ・加熱などタイマーを使う場合に時間を設定します。

火かげん表示ランプ
ランプで温度表示します。

食べごろキープキー
10ページ参照

煮こみキー
9ページ参照

タイマーキー
12ページ参照

デジタル表示部
タイマーの残り時間やエラー番号を表示します。

電源キー
2秒長押しでロック機能を解除して加熱が始まります。

安全機能について

- **ロック機能**
  電源コードが繋がった状態で、電源キーを誤って押しても加熱が始まりません。（ロック機能の解除は操作パネルの電源キーを参照）
- **なべセンサー機能**
  加熱調理の時、使えるなべ・使えないなべを自動検知します。（使えないなべはエラーE1を表示し、ブザー音でお知らせします。）
- **電源切り忘れ防止機能**
  最後にキーの操作をしてから何も操作しないで約120分が過ぎた場合には自動的に電源が切れます。
- **自動電源切機能**
  なべをはずすと約15分後に自動的に電源が切れます。（エラーE1を表示し、ブザー音でお知らせします。）
- **小物発熱防止機能**
  ナイフ、フォークなどの小物の発熱を防止します。（エラーE1を表示し、ブザー音でお知らせします。）
- **温度過昇防止機能**
  なべ底の温度が異常に上がり過ぎた時、加熱を停止し、エラーE6を表示し、ブザー音でお知らせします。

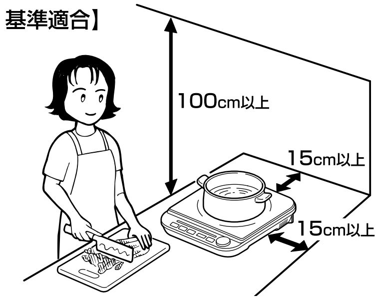
お使いになる場所について

ご使用になる環境をもう一度ご確認ください。

※本体の上方や周囲に壁や棚があるときは、充分に離した所でお使いください。

※じゅうたん・テーブルクロス（ビニール製）など、熱に弱いものやアルミシートの上では使用しないでください。

【消防法　基準適合】



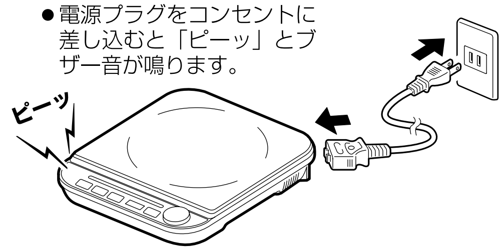


なべセンサーの使いかた

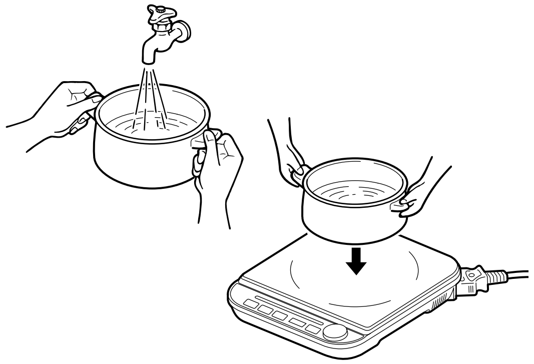
お手持ちのなべを「なべセンサー機能」で簡単に確認することができます。
使えるなべは7ページ参照してください。

1　マグネットプラグを本体差込口に差し込んでから、電源プラグをコンセントに差し込む。

- 電源プラグをコンセントに差し込むと「ピーッ」とブザー音が鳴ります。



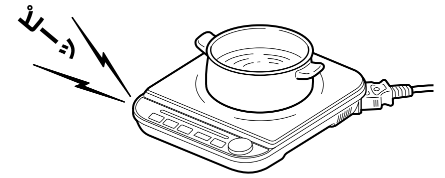
2　なべに水を入れ、トッププレートの中央にのせる。



3　電源キー 入/切 を2秒長押しする。

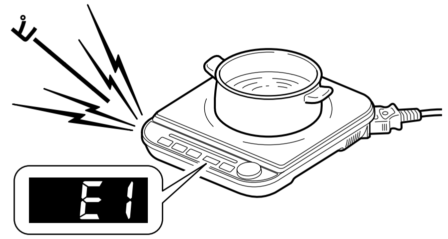
〇 使えるなべ

ブザー音が鳴って加熱が始まります。



✕ 使えないなべ

エラーE1が表示され、ブザー音が鳴り続けます。



4　電源キー 入/切 を押す。

- 確認したらすぐ加熱を止めてください。
  そのままにすると、使えるなべの場合は加熱して熱くなりますので注意してください。

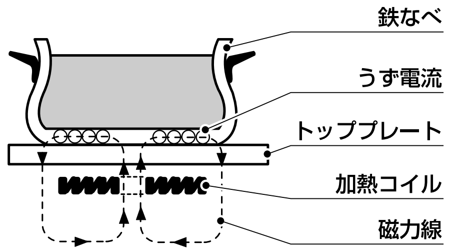
ご注意

- **使う前に、マグネットプラグに異物がついていないことを確認する。**

IHとは？…IH調理器加熱のしくみ

IHとは、電磁誘導加熱のことをいいます。
磁力線の働きがなべ自体をヒーターのように発熱させます。

- **加熱のしくみ**
  加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄なべなどをのせると、なべ底にうず電流が生じ、なべの鉄分子を振動させるためなべ自体が発熱します。
  このような加熱のしくみのため、使えるなべと使えないなべがあります。「なべセンサーの使いかた」や7ページを参照して使えるなべを選んでください。

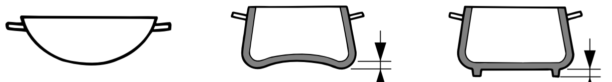




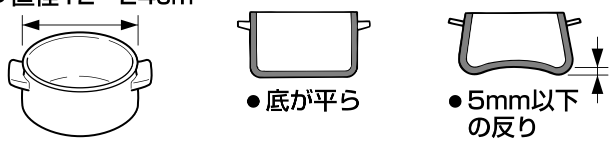
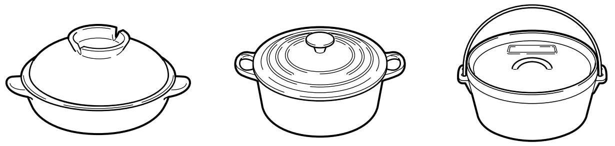
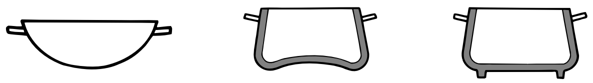
使えるなべ・使えないなべ

お手持ちのなべを「なべセンサー機能」で簡単に確認することができます。
使えるなべは下記の表を参照してください。

加熱調理・煮込み調理・保温をする時

	材　質	形　状
○ 使えるなべ	種類によっては使えないなべもあります。 ●鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー ●ステンレス (18-0、18-8、18-10) ●多層鋼なべ	●直径12～24cm　●底が平ら　●5mm以下の反り 
× 使えないなべ	●耐熱ガラス・陶磁器 ●普通の土なべ・銅・アルミ ●魚焼き網・網 ●アルミはく製の容器 （コンビニエンスストアのなべ焼きうどんなど）	●底が丸い　●5mmを超える反り　●5mmを超える足  底に5mmを超える反りがあっても、形状によっては使えるとセンサーが判断するなべがありますが、ご使用にならないでください。

寄せなべ調理をする時

	材　質	形　状
○ 使えるなべ	種類によっては使えないなべもあります。 ●鉄・鉄鋳物 ●鉄ホーロー ●多層鋼なべ ●ステンレス (18-0、18-8、18-10)	●直径12～24cm　●底が平ら　●5mm以下の反り 
△ 使っても良いなべ	IH対応製品の場合でも、出力が不安定な場合があります。 ●IH対応土なべ ●鋳物ホーロー製品など	
× 使えないなべ	●耐熱ガラス・陶磁器 ●普通の土なべ・銅・アルミ	●底が丸い　●反り・へこみがある　●足がある 

新しくなべをご購入の際は…

市販のなべを新しくお買い求めになる時は、財団法人「製品安全協会」が認定したSGマークのあるIH対応のなべがおすすめです。

※SGマークのあるなべでも使えない場合があります。
※なべの使いかたはメーカーの取扱説明書に従ってください。

SG CH·IH　SG IH

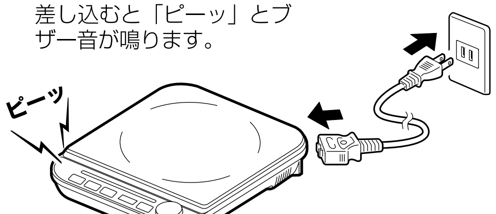


加熱調理のしかた

加熱調理に使えるなべは7ページを参照してください。

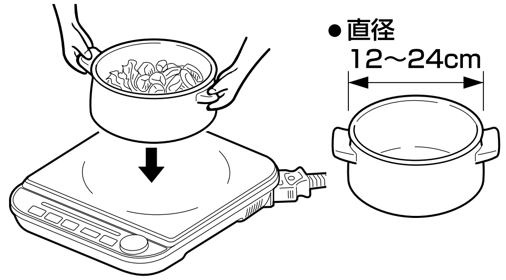
1 マグネットプラグを本体差込口に差し込んでから、電源プラグをコンセントに差し込む。

● 電源プラグをコンセントに差し込むと「ピーッ」とブザー音が鳴ります。



2 なべに材料を入れ、プレートの中央にのせる。

● 直径が24cmより大きいなべ・12cmより小さいなべは使えません。（7ページ参照）



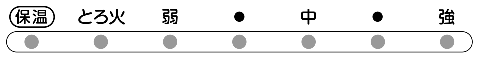
3 電源キー 入/切 を2秒長押しする。

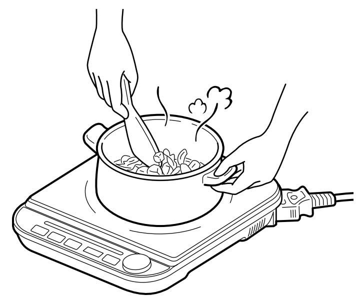
● 電源が入り、火かげん表示ランプが点灯して、火加減が「とろ火」に設定され、加熱が始まります。
● なべをのせていなかったり、使えないなべをのせた状態では、エラーE1を表示し、ブザー音が鳴り続けます。

! ホーロー製品をご使用の場合は、火加減を「中」から徐々に火力を上げる。

4 火加減・タイマー合わせダイヤルで火加減を調節して調理する。

● 「調理のポイント」（13ページ）を参照してください。



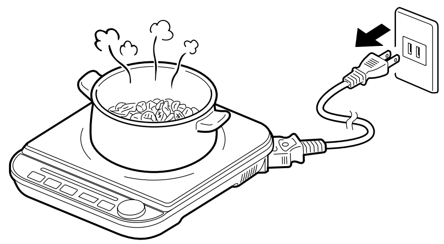


※タイマーを使う場合は（12ページ）を参照してください。

5 調理が終わったら電源キー 入/切 を押す。

冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く。

● ランプ類が消灯しても本体内部を冷却するため、約2分間ファンモーターが回転しています。



ご注意

● 使う前に、マグネットプラグに異物がついていないことを確認する。
● 使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため、触れない。
● ホーロー製品を急激に加熱するとなべ底を傷める場合があるので、ホーロー製品を使う場合は火加減を「中」から徐々に火力を上げる。
● 揚げもの調理はしない。火災の恐れがあります。

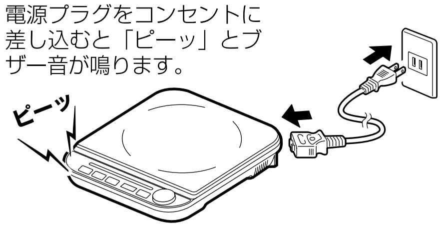


煮こみ調理のしかた

煮こみ調理に使えるなべは7ページを参照してください。
おでん・肉じゃがなど、加熱調理後、煮こみたい時に使うと便利です。
煮こみキーの調理だけでは材料に火が通りません。

1 マグネットプラグを本体差込口に差し込んでから、電源プラグをコンセントに差し込む。

- 電源プラグをコンセントに差し込むと「ピーッ」とブザー音が鳴ります。



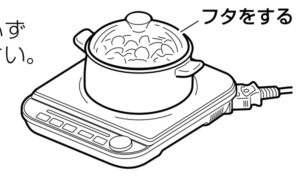
2 なべに材料を入れ、プレートの中央にのせ、加熱調理をする。

- 加熱調理のしかたは、8ページを参照してください。

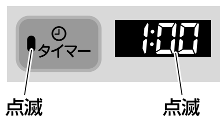


3 フタをし、煮こみキー 煮こみ を押す。

- 煮こみ調理は、必ずフタをしてください。



- ガスコンロなど、他の調理器具で加熱したなべをのせないでください。煮こみ調理が正しく作動しません。
- 材料が冷えたまま煮こみ調理をしないでください。煮こみ調理では加熱調理できないので、材料に火を通し食べられる状態にしてください。
- 材料が浸かるまで煮汁を入れてください。量が少ないと焦げつきやすくなります。
- 押すと「ピッ」とブザー音が鳴り、タイマーキーランプが点滅して、残り時間が「1：00」（1時間）に設定されます。



4 火加減・タイマー合わせダイヤルで煮こみ時間を設定する。（タイマーセット）

- 煮こみ時間は1時間～9時間まで30分ごとに設定できます。
- ダイヤルを時計回りに回すと設定時間が増え、反時計回りに回すと設定時間が減ります。
- 「タイマーの使いかた」（12ページ）も参照してください。
- 味をしみこませる時は、2時間以上の設定をおすすめします。

5 タイマーキー タイマー を押す。

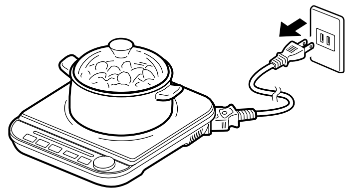
- タイマーキーランプが点灯に変わり、煮こみが始まります。



- カレーやシチューなど、ルウを使ったメニューは沈殿して焦げつきやすいので、時々かき混ぜてください。
- 吹きこぼれそうな時以外は、フタをしっかりしてください。
- タイマー終了後は「ピッ」とブザー音が鳴り、自動的に電源が切れます。
- タイマーを途中で取り消す場合は、電源キーを押してください。

6 冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く。

- ランプ類が消灯しても本体内部を冷却するため、約2分間ファンモーターが回転しています。



ご注意

- 使う前に、マグネットプラグに異物がついていないことを確認する。
- 使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため、触れない。
- タイマー使用時は、焦げつきなどに注意する。
- 揚げもの調理はしない。火災の恐れがあります。



寄せなべ調理のしかた

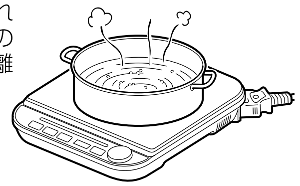
寄せなべ調理に使えるなべは7ページを参照してください。
加熱調理後のなべ料理を食べごろ温度に保ちます。
食べごろキープキーの調理だけでは材料に火が通りません。

1 マグネットプラグを本体差込口に差し込んでから、電源プラグをコンセントに差し込む。

- 電源プラグをコンセントに差し込むとピーッとブザー音が鳴ります。

2 お好みの材料とスープを用意し、加熱調理でスープをひと煮立ちさせます。

- 加熱調理のしかたは、8ページを参照してください。
- スープの量は4人前で750gが目安です。
- 加熱中は吹きこぼれることがありますので、なべのそばを離れないでください。



3 材料をなべに入れ、フタをして加熱調理を始めます。

- 材料の量は4人前で1.3kg程度が目安です。
- なべの深さに対して材料を入れすぎると、吹きこぼれやすくなります。
- 沸とうしたら火加減を弱め、アクをすくいながら材料に火が通るまで煮てください。



4 材料に火が通り食べごろになったらフタを取り、食べごろキープキー 寄せ鍋 奉行 食べごろキープ を押す。

- 自動で火加減をコントロールして、なべを食べごろ温度に保ちます。
- 食べごろキープランプが点灯し、デジタル表示部で運転状態をお知らせします。

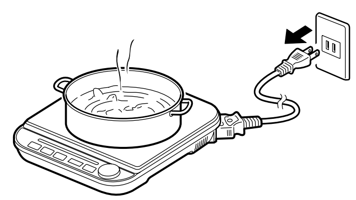
5 材料を追加する場合は、材料を追加し、フタをして食べごろキープキー 寄せ鍋 奉行 食べごろキープ を押す。

- 食べごろキープが解除され、加熱調理（とろ火）に戻ります。火加減を調節して再加熱してください。
- 必要に応じてスープも追加してください。
- 手順3～4に従って調理してください。

6 調理が終わったら電源キー 入/切 を押す。

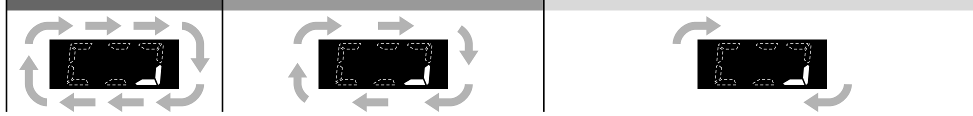
冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く。

- ランプ類が消灯しても本体内部を冷却するため、約2分間ファンモーターが回転しています。



食べごろキープ　運転状態の表示

寄せ鍋 奉行 食べごろキープ スタート ▼　　運転終了（2時間）▼

食べごろキープ状態	できたてアツアツをキープ（約7分間）	ゆっくりと団らんしながら…（約23分）	具が少なくなっても煮上がらない保温運転
デジタル表示部運転状態			

ご注意

- 使う前に、マグネットプラグに異物がついていないことを確認する。
- 使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため、触れない。
- 揚げもの調理はしない。火災の恐れがあります。



保温のしかた

みそ汁・ポトフなどを温かく保ちます。
保温だけでは材料に火が通りません。

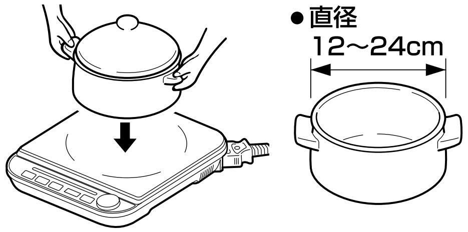
保温のみ

1 **マグネットプラグを本体差込口に差し込んでから、電源プラグをコンセントに差し込む。**

- 電源プラグをコンセントに差し込むとピーッとブザー音が鳴ります。

2 **なべをプレートの中央にのせる。**

- 直径が24cmより大きいなべ・12cmより小さいなべは使えません。（7ページ参照）



3 **電源キー 入/切 を2秒長押しして、**

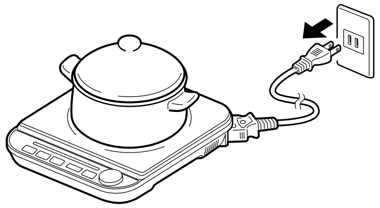
火加減・タイマー合わせダイヤルで火加減を保温にする。

- 電源が入り、保温のランプが点灯します。

4 **保温を止める時は電源キー 入/切 を押す。**

冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く。

- ランプ類が消灯しても本体内部を冷却するため、約2分間ファンモーターが回転しています。



加熱調理から保温に切り替え

1 **「加熱調理のしかた」（8ページ）を参照して調理する。**

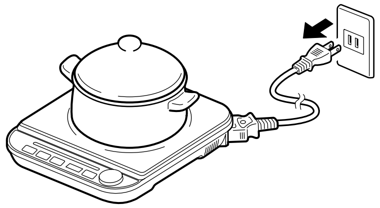
2 **火加減・タイマー合わせダイヤルで火加減を保温にする。**

- 保温のランプが点灯します。

3 **保温を止める時は電源キー 入/切 を押す。**

冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く。

- ランプ類が消灯しても本体内部を冷却するため、約2分間ファンモーターが回転しています。



保温から加熱調理に切り替え

1 **火加減・タイマー合わせダイヤルで火加減を「弱」～「強」にする。**

- 合わせた火加減のランプが点灯して、加熱調理に切り替わります。

ご注意

- 使う前に、マグネットプラグに異物がついていないことを確認する。
- 使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため、触れない。
- 揚げもの調理はしない。火災の恐れがあります。



タイマーの使いかた

タイマーで加熱・保温時間を設定します。

1 **「加熱調理のしかた」（8ページ）を参照して加熱調理をする。**

- 電源プラグをコンセントに差し込むとピーッとブザー音が鳴ります。

2 **タイマーキー タイマー を押す。**

- 押すと「ピッ」とブザー音が鳴り、タイマーキーランプが点滅して、残り時間「0：01」が点滅します。



3 **火加減・タイマー合わせダイヤルで加熱時間を設定する。**

- タイマーは1分～9時間55分まで設定できます。
- 加熱時間は1～10分までは1分ごと、それ以降は5分ごとに設定できます。
- ダイヤルを時計回りに回すと設定時間が増え、反時計回りに回すと設定時間が減ります。

4 **もう一度タイマーキー タイマー を押す。**

- タイマーキーランプが点灯に変わり、タイマーが始まります。



- タイマーが始まると表示時間が1分ずつ減っていきます。
- タイマー途中でも火加減を変更できます。
- タイマーを使っている途中で、煮こみキーまたは食べごろキーを押すと、タイマーは取り消されます。
- タイマー終了後は「ピーッ」とブザー音が鳴り、自動的に電源が切れます。
- タイマーを使わなくても、最後にキー操作をしてから何も操作せずに120分たつと、安全装置が働き、自動的に電源が切れます。

※タイマーを取り消す場合は
電源キー 入/切 を押す。

- 電源が切れるので、再度調理を始める場合は、もう一度電源キーを押してください。

ご注意

- タイマー使用時は、ふきこぼれや焦げつきなどに注意する。



調理のポイント

メニュー、調理方法に合わせて火加減を調節します。
火加減は、なべの種類、材料の状態や量によっても変わりますので、様子を見ながら火加減を調節してください。

加熱調理

メニュー・調理方法にあわせて、火加減を調節します。

火加減はなべの種類、材料の状態や量によっても変わります。様子を見ながら火加減を調節してください。

調理方法	メニュー	火加減調節のポイント	目盛り 保温	弱	●	中	●	強
煮る	●寄せなべ ●すき焼き ●水たき ●うどんすき	火加減を強に合わせ、沸騰したら煮え具合を見ながら火加減を調節する。	━	━	━	━	━	━
煮こむ	●煮豆	火加減を強に合わせ、沸騰したら火加減を弱める。		━				
	●カレー・シチュー ●肉じゃが ●ロールキャベツ ●おでん		━	━	━			
蒸す	●酒蒸し	火加減を強に合わせる。						━
	●茶わん蒸し	火加減を強に合わせ、沸騰したら火加減を弱める。			━			
ゆでる	●野菜					━	━	━
焼く	●ホットケーキ	火加減を強に合わせて予熱してから、焼き色を見ながら火加減を調節する。 ※空だきにならないように火加減を調節してください。			━			
	●お好み焼き					━		
	●ハンバーグ				━	━	━	
	●クレープ			━	━			
	●鉄板焼き						━	

※焼きもの時のフライパンやなべの予熱は、長時間おこなわないようにしてください。温度過昇防止機能が働き、加熱が途中で止まる場合があります。
※焼きものに使用する油は、予熱する前にフライパンやなべに入れておき、その上で様子を見ながら火加減を調節してください。
※フライパンで揚げものをしないでください。火災の原因になります。

寄せなべの調理

メニュー・調理方法にあわせて、火加減を調節します。

火加減はなべの種類、材料の状態や量によっても変わります。調理のでき具合をみて火加減を調節してください。

おすすめレシピ（4人前）	調理のポイント
●スープ .... 約750ｇ ●白菜 .... 1/4株 ●長ネギ .... 1本 ●しいたけ .... 4枚 ●白身魚 .... 4切 ●鶏もも肉 .... 約200g（一口大に切る） ●しめじ .... 1パック ●豆腐 .... 1丁 ●菊菜 1束	●4人前の材料は、スープ 約750ｇ・具材 約1.3kg が目安です。 ●スープ以外の具材は左記レシピの1/2の量をなべに入れ、必要に応じて追加してください。（材料の追加は10ページを参照してください） ●具材が多く、なべからはみ出す場合は、数回に分けて調理してください。なべの深さに対して具材を入れすぎると、吹きこぼれやすくなります。 ●冷凍食品を使用する場合は、調理前に解凍しておきます。 ●もちなど、なべ底にはり付きやすい具材を入れると、はり付いた部分が焦げ付きやすくなります。

※上記メニューは、ステンレス製両手なべ　直径24cm・底の厚み 0.6mmを使用した場合です。
※ホーロー製品を使う場合は中火から徐々に加熱してください。（急激な加熱は、ホーロー製品を傷める原因になります。）



お手入れのしかた

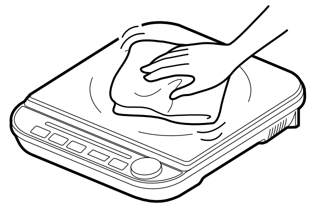
必ず電源プラグを抜き、トッププレートが冷えたことを確認してからお手入れをしてください。

快適にご使用いただくために、お使いのたびにお手入れすることをお勧めします。
（よごれたままで使用すると、変色・こびり付きの原因となります。）

トッププレート

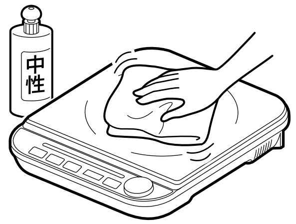
●軽いよごれ

水を含ませ、しぼったふきんで拭き取ります。



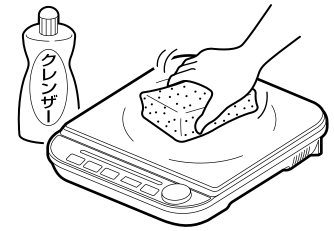
●油よごれ

台所用中性洗剤を含ませたふきんで拭き取り、もう一度しぼったふきんで拭き取ります。



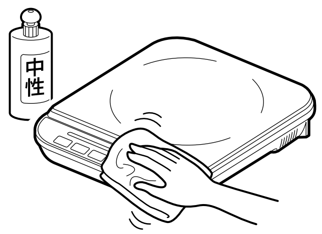
●取れにくいよごれ

磨き粉（クレンザー）などを少量付けて、ナイロンたわしや丸めたラップでよごれをこすり取ります。



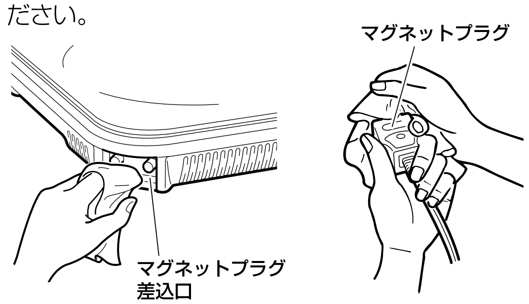
操作パネル

水を含ませ、しぼったふきんで拭き取ります。
よごれがひどい時は、台所用中性洗剤で拭き取り、もう一度しぼったふきんで拭き取ります。



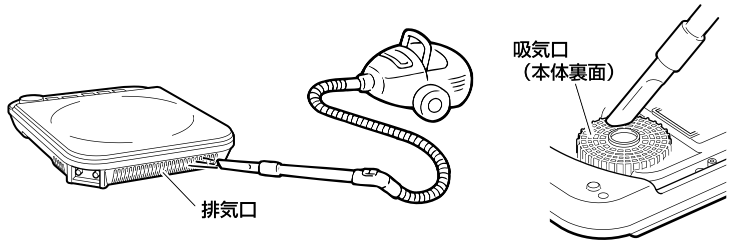
マグネットプラグ差込口

差込口やマグネットプラグは、乾いた布で拭いてください。



吸気口・排気口

吸・排気口にほこりがたまっている場合は、ほこりを掃除機で吸い取ります。（ほこりが付いたままで使用すると、故障の原因になります。）



ご注意

- ●水洗いしない。
- ●ベンジン、シンナーをよごれ落としとして使わない。
- ●トッププレートのお手入れに、金属たわしなどは使わない。
- ●操作パネルのお手入れに磨き粉・たわしは使わない。



故障かな？と思ったら

ご使用中に異常を感じた時、すぐにご使用を中止し、次の点をお調べください。
「お客様ご相談窓口」へのお問い合わせは、16ページをご覧ください。

こんなときは		考えられる原因	こう処置してください
キーを押しても受け付けない。		●マグネットプラグ、または電源プラグが抜けている。	●マグネットプラグ、または電源プラグを差し込んでください。それでもランプがつかない時は「お客様ご相談窓口」にご相談ください。
調理中「ブーン」または「ジー」という音がする。		●冷却用のファンモーターの風きり音。 ●なべの共振によって音が発生することがある。	●異常ではありません。そのままお使いください。 ●なべを替えるとおさまる場合があります。
調理中に加熱が止まる。		●120分以上加熱していて、電源切り忘れ防止機能が働き、電源が切れた。	●再度操作をやり直してください。
使っている途中で火加減が弱くなった気がする。		●なべ底の温度が上昇して、自動的に火加減をコントロールしている。	●温度が下がれば自動的に火加減が戻ります。そのままお使いください。
自己診断機能	E1が表示されている。	●なべをのせていない。 ●使えないなべをのせている。 ●なべの位置がトッププレートの中央からはずれている。 ●スプーンなどの小物をのせている。	●5ページの「安全機能について」をよく読み、原因を取り除いてから正しくご使用ください。
自己診断機能	E6が表示されている。	●空だきなどでなべ底が異常に熱くなっている。	●直ちに電源を切り、原因を取り除いてください。中身を確認して、本体を充分に冷ましてからお使いください。
自己診断機能	その他のエラーが表示されている。		●修理、点検が必要なので、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。（電源キーを押すとブザー音は止まります。）
電源コードに傷がついた。 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 トッププレートにひび割れなどが発生した。 ランプがついているのに加熱しない。（ファンの音がしない。） 冷却ファンの回転にムラがある。 冷却ファンが回転しない。			ただちに使用を中止し、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

●使用中、なべの種類によっては金属音がする事もありますが、故障ではありません。なべの位置をずらすと止まる事があります。
●使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音がしますが、使用上差し支えありません。
●初めてご使用の際、若干の臭いがする場合がありますが、故障ではありません。そのままお使いください。
※上記の処置を行ってもなお異常がある場合は、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

仕様

品名	IH調理器	質量	約2.1kg（電源コード含まず）
形名	TIH207	寸法	高さ55×幅285×奥行き335（mm）
電源	AC100V 50/60Hz	コード長さ	1.9m
消費電力	1300W	温度	保温：約70℃



アフターサービスについて

1.保証書について ―――― 保証期間はお買い上げ日より1年間です。

この取扱説明書には裏面に商品の保証書が付いています。保証書はお買い上げ販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

2.修理を依頼されるとき

●保証期間中は商品に保証書を添えてお買い上げ販売店にご持参ください。保証書の記載内容にそって修理いたします。
●保証期間が過ぎているときはお買い上げ販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3.補修用性能部品の保有期間

当社では、この商品の補修用性能部品（商品の機能を維持するために必要な部品）の保有期間は製造打ち切り後6年としております。

4.ご使用中にふだんと変わった状態になったとき

ただちにご使用を中止し、お買い上げ販売店に点検・修理をご依頼ください。お客様ご自身での分解修理は危険です。（修理には特殊な技術が必要です。）

5.アフターサービスについてご不明の点があるとき

お買い上げ販売店にお問い合わせください。
●ご転居により、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、事前に販売店にご相談ください。
●ご贈答品などで、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられない場合は、下記の「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

テスコムお客様ご相談窓口 受付時間：平日 9時～17時

●部品・修理についてのお問い合わせ フリーコール 携帯・PHS OK 0120-343-122

●商品・お取り扱い・その他のお問い合わせ フリーコール 携帯・PHS OK 0120-106-018

〒390-0821 長野県松本市筑摩4－1－20 FAX 0263-25-0808

株式会社テスコム 〒141-0031 東京都品川区西五反田5－5－7

MEMO

愛情点検

『長年ご使用のIH調理器の点検を！』

●ご使用前に必ず電源コードに傷などがないかお確かめください。

〈無料修理規定〉

お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき、お買い上げ販売店が無料修理いたしますので商品と本保証書をご持参ご提示の上、お買い上げ販売店にご依頼ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
   ①使用上の誤り、改造や不当な修理による故障または損傷。
   ②お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。
   ③火災、地震、水害、落雷などの天災ならびに公害や異常電圧などの外部要因による故障または損傷。
   ④業務用としての使用、車両、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
   ⑤本書の提示がない場合。
   ⑥本書にお買い上げ日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. ご転居の場合は事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理を依頼されることができない場合は、「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

●修理メモ

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げ販売店または「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは「アフターサービスについて」の項をご覧ください。
●当製品の保証書にご記入いただいた、お客様の個人情報は、修理・交換品の発送のみに使用し、それ以外の目的で使用したり、第三者に提供する事は一切ございません。

保　証　書

持込修理

品　名	IH調理器	形　名	TIH207	保証対象	本体
保証期間	お買い上げ年月日より **1年間**	★お買い上げ年月日	年　月　日		

★お客様	ご芳名　　様 ご住所(〒　　) お電話	★販売店	住所・店名 電話

株式会社テスコム
www.tescom-japan.co.jp
本社／〒141-0031 東京都品川区西五反田5－5－7
工場／〒390-0821 長野県松本市筑摩4－1－20